

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 16 au 20 mars 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 16

Betteraves HVE

Paupiette de veau  
forestière  
Crêpe au fromage



Pommes de terre  
quartiers



Camembert

Dessert lacté vanille

MARDI 17

Velouté de légumes  
variés



Tandoori de volaille  
NOUVELLE AGRICULTURE  
Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate  
Riz

Emmental BIO

Fruit frais

MERCREDI 18

Céleri rémoulade

Tarte butternut  
fromage



Salade verte

Chanteneige

Beignet fourré

JEUDI 19

Salade Flersoise (carottes,  
choux, pommes, raisins,  
mayonnaise)

Boulettes de boeuf VBF  
façon carbonade  
Flamande  
Rousties de légumes



Frites fraîches

Yaourt sucré



Cake chicorée pépites



VENDREDI 20

Préparation par les agents  
communaux d'une entrée avec  
les produits locaux sous  
réserve d'approvisionnement

Omelette



Ratatouille



Farfalles

Edam

Pêche au sirop



HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 23 au 27 mars 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 23

*Terrine de légumes*

MARDI 24

*Emincé bicolore*

MERCREDI 25

*Rillettes HVE  
Œufs mayonnaise*

JEUDI 26

*Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve*

VENDREDI 27

*Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve*

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Vallée d'auge

  
Tarte au fromage

  
Flageolets

Boulettes végétales  
sauce tomate

  
Semoule HVE

Merguez sauce tomate  
Saucisse végétale sauce  
rougail

  
Riz

Hachis parmentier  
Hachis Parmentier  
végétarien



Beignets au calamar  
nature  
Palet végétarien à  
l'italienne



Epinards Béchamel  
Pâtes

*Petit suisse aux fruits*

*Galette bretonne*

*Saint Nectaire*

Brie pointe



*Vache qui rit*

Fruit frais

Riz au lait



Liégeois chocolat

Fromage blanc aromatisé  
aux fruits

Gâteau aux pommes



HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 30 avril au 3 avril 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 30

Betteraves HVE



### MARDI 31

Crêpe au fromage

### MERCREDI 1

Tomates

### JEUDI 2

Médailon de surimi MSC  
mayonnaise   
Carottes râpées



Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Sauce  
Thym/ciron  
Steak de soja provençale

Pommes isettes

### VENDREDI 3

Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate



Croustillant fromager  
  
Petits pois carottes

Jambon grill HVE sauce  
Dijonnaise   
Tarte aux poireaux  
  
Blé aux petits légumes

Lasagne de légumes



Emmental BIO



Fromage fondu BIO



Yaourt aromatisé

Pont l'évêque AOP



Gouda



Novly chocolat

Yaourt velouté aux  
fruits

Gaufrettes plumetis  
chocolat

Crumble à la pomme



Fruit frais



HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 6 au 10 avril 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 6

MARDI 7

MERCREDI 8

JEUDI 9

VENDREDI 10



Emincé bicolore

Macédoine mayonnaise



Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

Saucisse de Toulouse  
HVE   
Croustillant fromager  
  
Lentilles cuisinées

Steak haché de boeuf  
VBF sauce barbecue  
Tarte aux légumes  
  
Pommes boulangères

Rousties de légumes  
  
salade

Parmentier de poisson  
MSC  
Omelette  
  
Purée

Galette St Michel  


Tomme noire

Fromage frais nature Bio  
et dosette de sucre  


Vache qui rit  


Yaourt aromatisé  


Pomme cuite nature  


Cake pépites de chocolat  


Fruit frais  


HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 13 au 17 avril 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 13

Œufs mayonnaise

MARDI 14

Salade de pommes de  
terre tomates oeuf  
sauce tartare

MERCREDI 15

Salade de blé aux p'tits  
légumes



JEUDI 16

Friand au fromage

VENDREDI 17

Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

Croustillant fromager



Pommes de terre  
quartiers LOCAL



Poisson pané MSC  
Oeufs durs sauce Chimay



Purée de carottes



Chipolatas nature  
Tarte à l'italienne



Courgettes provençale  
Pâtes

Rôti de porc HVE  
mirepoix de pommes  
Bouchée forestière



Haricots verts  
Salade verte

Gratin de pâtes  
ratatouille et fromage



Madeleine



Boursin

Edam



Brie pointe



Tomme blanche

Yaourt sucré



Fruit frais



Gâteau basque

Fruit frais



Donut's

HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 20 au 24 avril 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 20

Radis et beurre

MARDI 21

Taboulé

MERCREDI 22

Macédoine mayonnaise

JEUDI 23

Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

VENDREDI 24

Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

Poulet rôti NOUVELLE  
AGRICULTURE au jus  
Palet végétarien à  
l'italienne



Pommes rissolées

Céleri crémeux façon  
risotto à la saucisse  
Crêpe au fromage



Haricots verts

Tarte au fromage



Haricots verts

Nugget's de blé  
ketchup



Pâtes



Sauté de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE sauce  
Marengo  
Omelette



Blé aux petits légumes

Emmental BIO



Fromage fondu



Yaourt aromatisé

Galette St Michel Bio



Bûchette de chèvre  
mélange

Fruit frais



Crème dessert chocolat

Tarte normande

Fromage blanc nature  
BIO et dosette de sucre



Gâteau au yaourt



HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 27 au 1 mai 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 27

Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette

### MARDI 28

Médailon de surimi MSC  
mayonnaise



### MERCREDI 29

Radis beurre

### JEUDI 30

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve

### VENDREDI 1



Lasagnes bolognaises VBF  
Lasagne de légumes



Rousties de légumes



Haricots verts



Nugget's de volaille français  
Nugget's de blé



Haricots blancs BIO à la tomate

Normandin de veau sauce forestière  
Steak de soja provençale



Pommes de terre quartiers



Carré de l'est

Vache qui rit



Sablé des Flandres

Tomme noire

Compote pomme abricot



Crème dessert chocolat



Yaourt aromatisé



Eclair au chocolat

HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 4 au 8 mai 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 4

Œufs mayonnaise

Nugget's de blé ketchup



Purée

Mimolette

Crème dessert chocolat

MARDI 5

Tomates

Saucisse de Toulouse

HVE

Omelette



Lentilles Bio cuisinées



Camembert



Fruit frais



MERCREDI 6

Carottes râpées



Tarte aux légumes



Riz

Emmental BIO

Gaufre au sucre

JEUDI 7

Préparation par les  
agents communaux d'une  
entrée avec les produits  
locaux sous réserve

Boulettes végétales  
sauce tomate



Ratatouille  
Pâtes

Gaufrettes plumetis

Yaourt sucré

VENDREDI 8

HVE: Haute Valeur Environnementale  
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio